

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

12” NON-STICK ELECTRIC SKILLET

SARTÉN ELÉCTRICA ANTIADHERENTE DE 30 CM

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome





TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.......... 2-3
Additional Important Safeguards.......... 3
Notes on the Cord.......... 3
Notes on the Plug.......... 3
Getting to Know Your Non-stick Electric Skillet.......... 4
Temperature Control Probe.......... 4
Before Using for the First Time.......... 4-6
Operating Instructions.......... 6
Cooking Methods.......... 6-7
USDA Cooking Guidelines.......... 7
User Maintenance Instructions.......... 7
Care & Cleaning Instructions.......... 8
Storing Instructions.......... 8
Warranty.......... 9

ÍNDICE

Advertencias importantes.......... 10-11
Advertencias importantes adicionales.......... 11
Notas sobre el cable.......... 11
Notas sobre el enchufe.......... 11
Una ojeada a su sartén eléctrica antiadherente.......... 12
La sonda de control de temperatura.......... 12
Antes de utilizarse por primera vez.......... 13-14
Modo de funcionamiento.......... 14
Métodos de cocción.......... 14-15
Normas de cocción prescritas por
el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).......... 15
Instrucciones para el mantenimiento.......... 16
Instrucciones para la limpieza.......... 16
Instrucciones para guardar el aparato.......... 16
Garantía.......... 17

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
17. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
18. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
19. If an extension cord is used:
    a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
    b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
    c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
20. To disconnect, remove plug from outlet.
21. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
22. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
23. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

24. Use with wall receptacle only.
25. Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).
To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

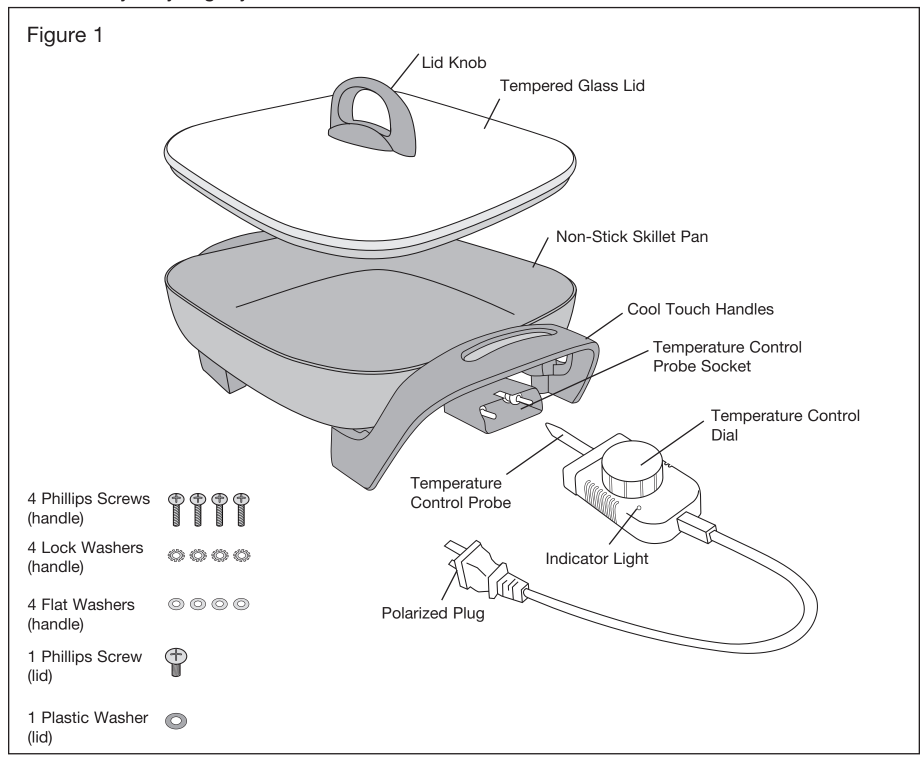
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR NON-STICK ELECTRIC SKILLET

Product may vary slightly from illustration.



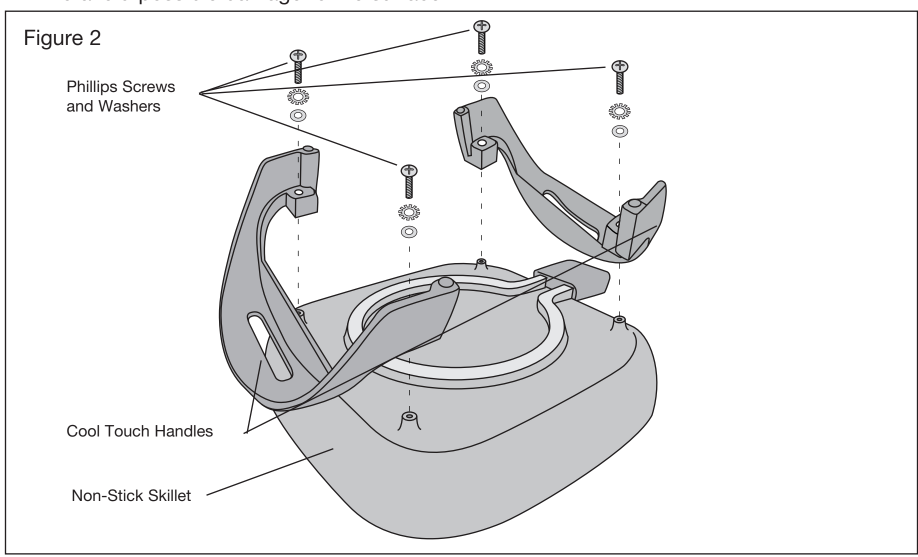
TEMPERATURE CONTROL PROBE

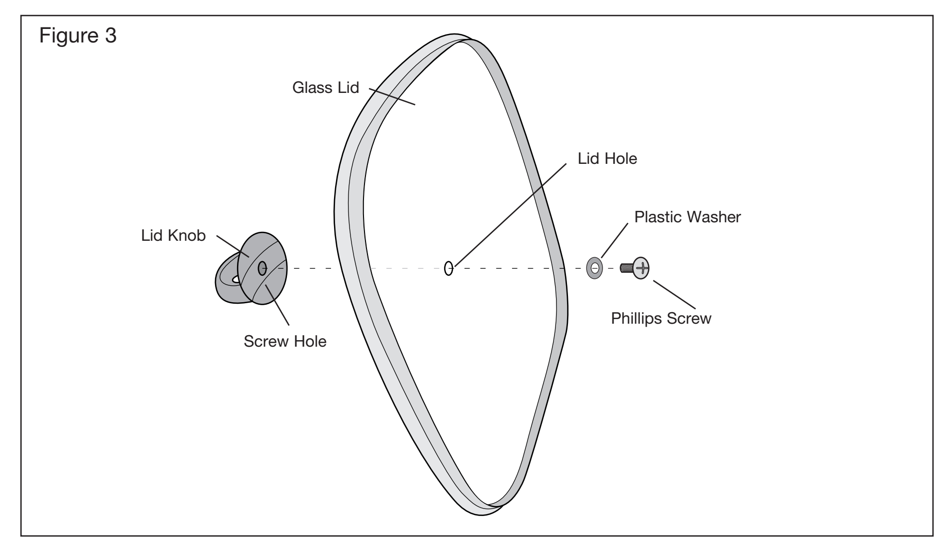
1. The temperature control probe is the nerve center and brain of the Electric Skillet. Treat it carefully. Dropping or banging it could change its calibration and make the temperature settings inaccurate.
2. Rotate the dial to select the temperature as called for in the recipe.
3. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
4. Allow the Electric Skillet to cool before removing the temperature control probe.
5. To clean the temperature control probe, simply wipe down with a soft, damp cloth. Make sure you dry it thoroughly before using again.
   NOTE: The temperature control probe is not submersible.
   CAUTION: Use the temperature control probe supplied with this Electric Skillet only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Electric Skillet and remove all packaging materials.
2. To assemble the Electric Skillet with handles, first locate the 2 cool touch handles and 4 Phillips screws included.
3. Place the non-stick skillet face down onto a clean, flat working surface. Position one handle so that the holes align with the holes in the bottom of the skillet. Using a Phillips screw driver, tighten each screw, the lock and flat washers. Repeat the procedure with the second handle. (See Figure 2.)

4. Place the Electric Skillet on a level surface such as a countertop or table. **NOTE:** Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by this Electric Skillet. We recommend placing a hot pad or trivet under the Electric Skillet beforehand to avoid possible damage to the surface.





5. Be sure the sides and back of the Electric Skillet are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
6. Before using for the first time, wash Electric Skillet and tempered glass lid in hot, sudsy water. Rinse and dry completely.
7. To assemble the tempered glass lid, locate the lid knob packaging.
8. Holding the lid knob on the outside top of the glass lid, align the lid hole with the screw hole.
9. Place the head Phillips screw through the screw hole and the plastic washer on the inside of the lid.

10. Use a large Phillips screw driver to tighten the screw until snug. (See Figure 3.) Do not overtighten. The glass lid is now ready for use.
11. Before using for the first time, turn the temperature control to 450˚ F and heat empty Electric Skillet uncovered for approximately 5 minutes. This will ensure the non-stick coating is ready for use. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
12. Turn the temperature control to OFF and allow to cool for 15 minutes.
13. Before cooking in the Electric Skillet for the first time, wash the non-stick Skillet in mild dishwashing soap, wipe and allow to dry.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn temperature control probe to the OFF position.
2. Plug the temperature control probe securely into Electric Skillet's control probe socket. Plug cord into any standard 120V AC wall outlet.
   IMPORTANT: ALWAYS PLUG CORD INTO SKILLET FIRST, THEN INTO WALL OUTLET.
3. Preheat Electric Skillet for approximately 5 minutes before cooking. To preheat, turn the temperature control to desired temperature. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
4. Add food and cook according to the recipe. Adjust temperature control dial as necessary.
   NOTE: During cooking, the light will go on and off indicating that the Electric Skillet is maintaining proper temperature.
5. Liquids such as broth, water, etc. may be added to the Electric Skillet during cooking.
6. When cooking has been completed, turn the temperature control to the OFF position. The indicator light on the temperature control probe will turn off.
7. Unplug cord from wall outlet. Let the Electric Skillet cool completely.
8. Remove temperature control probe from Electric Skillet. Follow the Care & Cleaning Instructions described in this Owner's Manual.

COOKING METHODS

FRY/SAUTÉ

Add oil, shortening, butter or margarine to Electric Skillet and preheat to 350˚ F. The amount of fat used will vary accordingly to recipe and type or amount of food to be prepared. Pan-fry (or sauté) food rapidly in the open Electric Skillet using a small quantity of fat.

NOTE: When heating oil, always remove the lid. If oil smokes, immediately turn the temperature control to OFF and allow to cool.

IMPORTANT: To pan-fry, do not use more than 1 cup of oil. Select a vegetable oil or peanut oil for frying. Butter and olive oil should only be used to sauté foods on a lower temperature setting.

PAN-BROIL

Select a tender (not too thick) cut of beef such as fillet mignon or top sirloin steak. Pan-broiling is best achieved using high heat in an open skillet with no oil. If a recipe calls for it, use only a small amount of oil or shortening. (Butter must be used with oil to prevent burning.) Preheat to 450˚ F. Place food in the open, hot Electric Skillet. Brown food, turning often. Remove excess fat as it accumulates.

BRAISE

Add a small quantity of fat to the Electric Skillet and preheat to 400° F. Sear food in hot fat until browned on all sides. Add specified amount of liquid, cover and turn temperature control dial down to 300° F, just until the indicator light goes out (simmer point). Cook as specified in recipe, or until food is tender. Check during cooking and add more liquid as necessary. DO NOT LET SKILLET BOIL DRY.

SIMMER

Add oil, shortening, butter or margarine to Electric Skillet and preheat to desired temperature. If required, brown food on all sides. Add liquid or make a sauce as directed in recipe. With the temperature control set to 300° F - 350° F, bring liquid to a boil. Turn temperature control dial down just until indicator light goes out. This is the simmer point. Cover. Simmer food for the directed length of time or until food is done. Check periodically during cooking and add more liquid as necessary. DO NOT LET SKILLET BOIL DRY.

STEAM

Place a small amount of water in the bottom of Electric Skillet. Add vegetables or other foods and cover. Turn temperature control dial to 300° F and steam food until done. Check often, adding more water as necessary. DO NOT LET SKILLET BOIL DRY.

WARMING

After cooking is completed set temperature control dial down to WARMING. Turn or stir occasionally. When serving previously cooked and cooled food, it may be necessary to heat food first; then turn the temperature control to WARMING.

USDA COOKING GUIDELINES

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165° F/74° C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160° F/71° C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180° F/82° C; 170° F/77° C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180° F/82° C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145° F/63° C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F/71° C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F/74° C.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Do not immerse the cord, plug or temperature control probe in water or any other liquid.
CAUTION: To avoid accidental burns, allow your Electric Skillet to cool thoroughly before cleaning.

1. When cooking is completed, unplug cord from wall outlet. Allow Electric Skillet to cool.
2. Remove temperature control probe from Electric Skillet.
   CAUTION: The probe may become hot after use. Allow to cool before handling.
3. If necessary, wipe temperature control case and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. Set aside.
   CAUTION: The temperature control probe is not immersible.
4. The Electric Skillet base and lid are dishwasher safe.
5. To wash by hand, immerse Electric Skillet and glass lid in hot, sudsy water. Clean thoroughly using a sponge or soft cloth. Rinse in hot water. Dry completely.
6. For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the non-stick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the Electric Skillet.

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug unit and allow to cool. Never store the Electric Skillet while it is hot or still plugged in.
2. Clean the Electric Skillet thoroughly before storing.
3. To avoid scratching the non-stick surface, first place a paper towel into the skillet. Store the temperature control probe inside the covered Electric Skillet.
4. Store the clean Electric Skillet in its box or in a clean, dry place.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en exteriores. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
14. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
17. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
18. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
19. Si usa un cable de extensión:
    a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.
    b. Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de 3 conductores.
    c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los niños no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.
20. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
21. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.
22. **PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.

23. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
24. Únicamente enchufe este aparato a un receptáculo montado en la pared.
25. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

CONSERVAR ESTE MODO DE EMPLEO

ADVERTENCIAS IMPORTANTES ADICIONALES

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene el calor por un tiempo luego de apagarse. Siempre use manoplas para horno cuando manipule materiales calientes y deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato está dotado de un enchufe polarizado, es decir que tiene un terminal más ancho que otro. A fin de reducir los riesgos de descarga eléctrica, este enchufe entra solamente en una toma mural polarizada. Si el enchufe del aparato no entra totalmente en la toma, darle la vuelta. Si sigue sin entrar, ponerse en contacto con un electricista calificado. Nunca se debe modificar el enchufe por ningún concepto.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Debe utilizarse el cable corto (o cordón separable) incluido con el aparato, a fin de evitar que se enrede o que una persona tropiece con un cordón más largo. No debe utilizarse con una alargadera.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

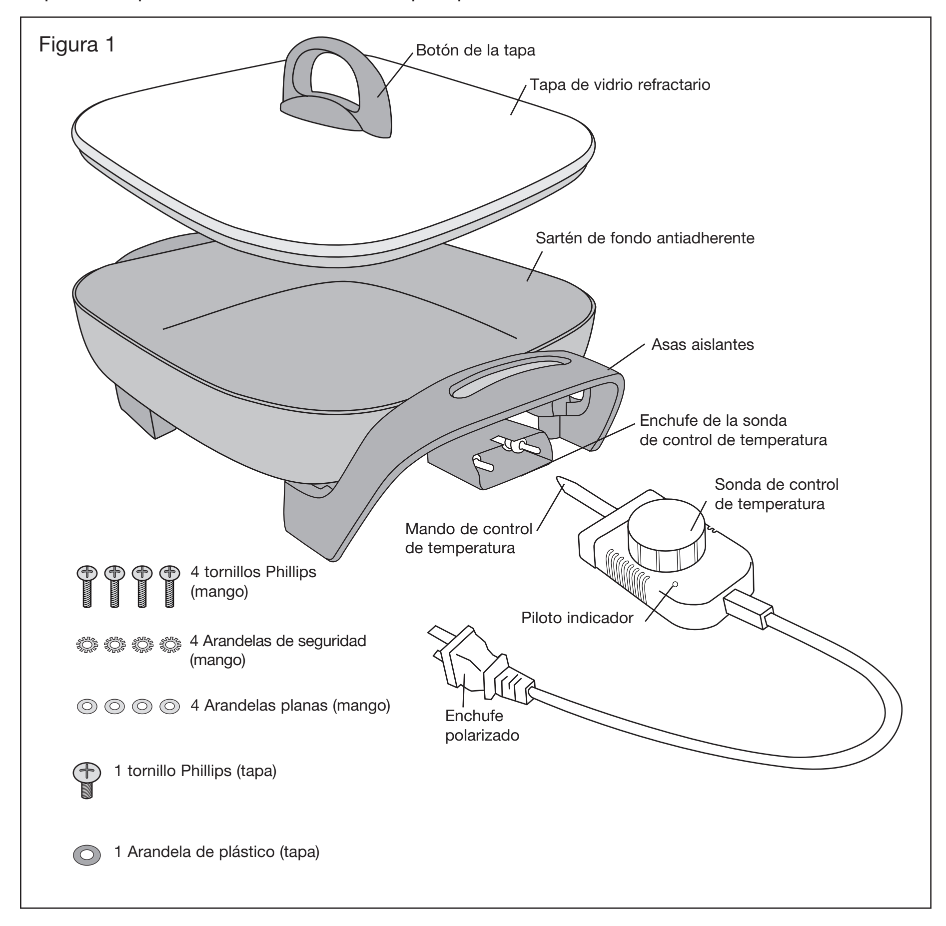
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que las materias plásticas que integran el aparato deterioren el acabado de mesas o de cualquier otro mueble, colocar posavasos que no sean de plástico o mantelitos entre el aparato y la superficie de la mesa o del mueble donde se coloque. Si no se cumple esta consigna, el acabado del mueble ennegrecerá, causando daños permanentes o manchas indelebles.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por tener que alimentar otros aparatos, además del nuevo, éste no funcionará correctamente. Se recomienda hacer funcionar el aparato en un circuito eléctrico separado.

UNA OJEADA A SU SARTÉN ELÉCTRICA ANTIADHERENTE

El producto puede variar levemente del que aparece ilustrado.



LA SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA

1. La sonda de control de temperatura es el centro neurálgico y el cerebro de la sartén eléctrica. Debe manipularse con cuidado. Si se cae o choca con otro objeto, pueden alterarse su graduación y desequilibrarse sus ajustes.
2. Hacer girar el mando de control para seleccionar la temperatura que requiera la receta.
3. El piloto indicador en la sonda de control de temperatura se encenderá en cuanto se gire el indicador; se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada.
4. Dejar que se enfríe la sartén eléctrica antes de retirar la sonda de control de temperatura.
5. Para limpiar la sonda de control de temperatura, frotarla con un paño suave y húmedo. Asegurarse de que esté bien seca antes de la próxima utilización.
   NOTA: No debe sumergirse en ningún líquido la sonda de control de temperatura.
   ¡CUIDADO! Utilizar solamente la sonda de control de temperatura incluida con esta sartén eléctrica. La utilización de otra sonda de control de temperatura puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o heridas corporales.

ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

1. Desembalar cuidadosamente la sartén eléctrica y retirar todo el material de embalaje.
2. Para montar las asas de la sartén eléctrica, empezar por encontrar las asas aislantes, así como los 4 tornillos Phillips incluidos.
3. Poner la sartén antiadherente al revés sobre una superficie fría y limpia. Alinear los agujeros de una de las asas con los agujeros situados en la parte inferior de la sartén. Utilizar un destornillador Phillips (de cabeza en estrella) para apretar cada tornillo. Repetir la operación para la segunda asa. (Ver Figura 2)
4. Colocar la sartén eléctrica sobre una superficie plana, como un mueble de cocina o una mesa.
   NOTA: Algunos muebles de cocina o mesas, por ejemplo, de Corian® u otros materiales, no están concebidos para resistir el calor prolongado que desprende esta sartén eléctrica. Se recomienda colocar previamente una almohadilla protectora o un salvamanteles debajo de la sartén eléctrica para evitar que se deteriore la superficie.

Figura 2

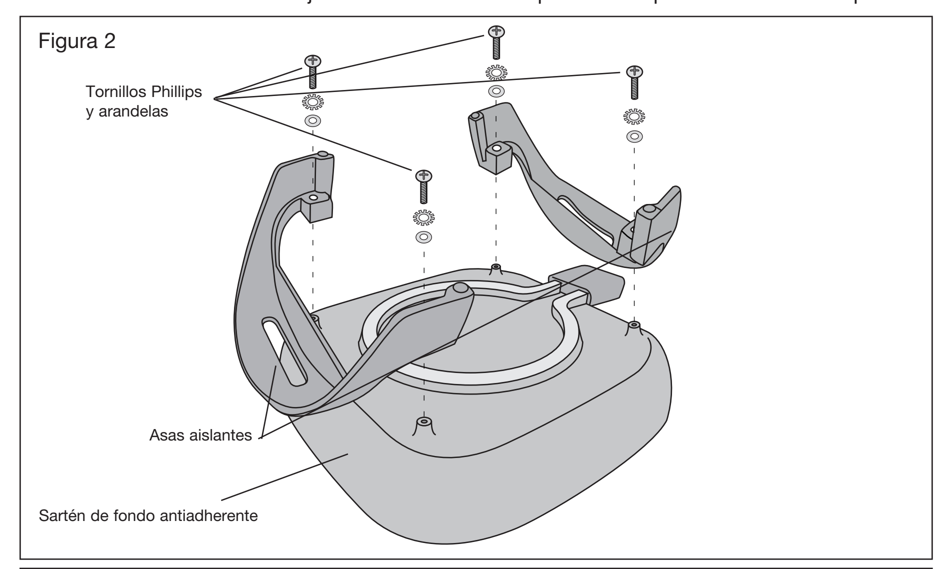
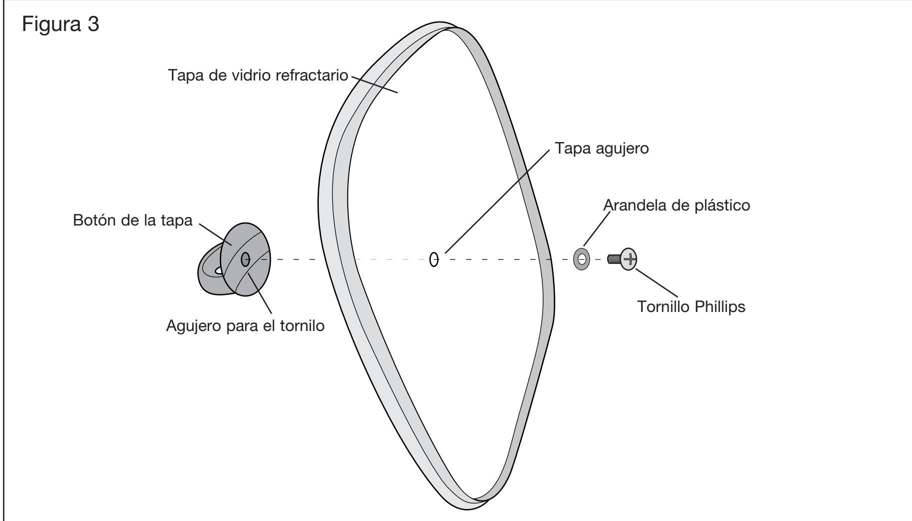


Figura 3



5. Asegurarse de que las partes laterales y trasera de la sartén eléctrica estén a una distancia mínima de cuatro (4) pulgadas de paredes, armarios u objetos se que se encuentran en el mueble de cocina o la mesa.
6. Antes de utilizarla por primera vez, lavar la sartén eléctrica y su tapa de vidrio refractario en agua caliente con jabón. Enjuagar y secar cuidadosamente.
7. Para montar la tapa de vidrio refractario, buscar el botón entre las piezas.
8. Colocando el botón en la parte exterior de la tapa, alinear el agujero de la tapa con el agujero para el tornillo.
9. Colocar el tornillo Phillips en el agujero previsto para ello: está situado dentro del botón.
10. Utilizar un destornillador Phillips grande (de cabeza en estrella) para apretar bien el tornillo. (Ver Figura 3) No se debe apretar demasiado. Ahora, la tapa de vidrio está lista para su utilización.
11. Antes de utilizarse por primera vez, subir el control de temperatura hasta 450º F y calentar la sartén eléctrica destapada durante unos 5 minutos, a fin de asegurarse de que la superficie antiadherente está lista para la utilización. Se desprenderá un leve olor, lo cual es normal y debería de desaparecer rápidamente.
12. Ajustar el control de temperatura en la posición OFF y dejar enfriar durante 15 minutos.
13. Antes de cocinar por primera vez con la sartén eléctrica, limpiar la superficie antiadherente con jabón de lavavajillas suave, secar con un paño y dejar reposar.

MODO DE FUNCIONAMIENTO

1. Poner la sonda de control de temperatura en la posición OFF.
2. Enchufar sólidamente la sonda de control de temperatura en la toma prevista para ello en la sartén. Enchufar el cable en una toma eléctrica estándar de 120 V CA.

   IMPORTANTE: EN PRIMER LUGAR, ENCHUFAR SIEMPRE EL CABLE EN LA SARTÉN, Y LUEGO EN LA TOMA MURAL.
3. Calentar la sartén eléctrica durante unos 5 minutos antes de ponerse a cocinar. Para ello, colocar el control a la temperatura deseada. El piloto indicador se encenderá en cuanto se gire el indicador y se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura deseada.
4. Agregar los alimentos y guisar según la receta. Ajustar el indicador de control de temperatura con arreglo a las necesidades.
   NOTA: Durante la cocción, se encenderá y apagará el piloto, indicando que la sartén
5. Algunos líquidos, como caldo, agua, etc., pueden echarse a la sartén durante la cocción.
6. Una vez terminada la cocción, poner el control de temperatura en la posición OFF. El piloto indicador de la sonda de control de temperatura se apagará.
7. Desenchufar el cable de la toma mural. Dejar que la sartén se enfríe completamente.
8. Retirar la sonda de control de temperatura de la sartén eléctrica. Seguir las instrucciones de limpieza, tal y como se describen en este manual.

MÉTODOS DE COCCIÓN

FREÍR/SALTEAR

Echar aceite, grasa, mantequilla o margarina en la sartén eléctrica y calentar a 350º F. La cantidad de grasa utilizada dependerá de la receta y del tipo o cantidad de alimentos que se hayan de preparar. Freír (o saltear) rápidamente los alimentos en la sartén eléctrica sin tapa, utilizando una pequeña cantidad de grasa.
NOTA: Al calentar el aceite, retirar siempre la tapa. Si el aceite desprende humo, colocar inmediatamente el control de temperatura en la posición OFF y dejar que se enfríe.

IMPORTANTE: Para freír, no utilizar más de una (1) taza de aceite. Para la fritura, elegir un aceite vegetal, como el de cacahuete. Debe utilizarse mantequilla o aceite de oliva únicamente para saltear alimentos a baja temperatura.

ASAR

Elegir un corte de carne de res tierna (que no sea demasiado gruesa), como un bistec o una costilla de solomillo. Se logra mejor el asado en la sartén sin tapa y a temperatura elevada, sin utilizar aceite. Si una receta requiere aceite o grasa, utilizar solamente una pequeña cantidad. Debe utilizarse mantequilla con el aceite para evitar que se queme. Precalentar a 450º F. Colocar los alimentos en la sartén eléctrica sin tapa. Dorar los alimentos, dándoles vueltas varias veces. Retirar el exceso de grasa a medida que se vaya acumulando.

BRASEAR

Echar una pequeña cantidad de grasa en la sartén eléctrica y precalentar a 400º F. Asar los alimentos en la grasa caliente hasta que estén bien dorados por todos los lados. Agrega la cantidad de líquido necesaria, tapar la sartén y bajar la temperatura a 300º F, hasta que se apague el piloto indicador (punto de borboteo). Cocinar como lo indica la receta o hasta que los alimentos estén tiernos. Comprobar la cocción y agregar más líquido si fuera necesario. **NO DEJAR COCER EN SECO EN LA SARTÉN.**

COCER A FUEGO LENTO

Echar aceite, grasa vegetal, mantequilla o margarina en la sartén eléctrica y calentar a la temperatura deseada. Si fuera necesario, dorar los alimentos por todos los lados. Agregar líquido o preparar una salsa, según se indique en la receta. Poniendo el control de temperatura entre 300º F y 350º F, llevar el líquido a ebullición. Bajar la temperatura hasta que se apague el piloto indicador. Éste es el punto de borboteo. Tapar y dejar que cueza a fuego lento durante el tiempo necesario o hasta que los alimentos estén en su punto. Comprobar la cocción con regularidad y agregar más líquido si hace falta. **NO DEJAR COCER EN SECO EN LA SARTÉN.**

COCER AL VAPOR

Echar una pequeña cantidad de agua en el fondo de la sartén eléctrica. Agregar las verduras u otros alimentos y tapar. Bajar el control de temperatura a 300º F y cocer al vapor hasta que los alimentos estén en su punto. Comprobar con regularidad, agregando agua si hace falta. **NO DEJAR COCER EN SECO EN LA SARTÉN.**

RECALENTAR

Una vez terminada la cocción, poner el indicador de control de temperatura en la posición WARMING. Dar la vuelta a los alimentos o moverlos de vez en cuando. En el momento de servirse los alimentos ya cocidos y enfriados, puede que sea necesario empezar por recalentarlos, bajando luego el indicador de control de temperatura a la posición WARMING.

NORMAS DE COCCIÓN PRESCRITAS POR EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS (USDA)

NOTA: A fin de asegurarse de que se hayan eliminado las bacterias nocivas, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda que la carne o las aves estén cocidas a las siguientes temperaturas internas. La carne picada de pollo o de pavo debería cocerse a una temperatura interna de 165º F/74º C, mientras que la de res, ternera, cordero y cerdo deberían cocerse a una temperatura interna de 180º F/82º C; para la pechuga de ave, la temperatura debería ser de 170º F/77º C. La oca y el pato deberían cocerse a una temperatura interna de 180º F/82º C. Una pieza de res, ternera y cordero, etc., debería cocerse a una temperatura interna mínima de 145º F/63º C. El cerdo requiere una temperatura interne mínima de 160º F/71º C. Al recalentar carne o ave, deberían haber sido cocidos a una temperatura interna de 165º F/74º C.

INSTRUCCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser sustituidas por el usuario. No se debe tratar de repararlo por uno mismo. Cualquier reparación que requiera un desmontaje que no sea de mantenimiento debe hacerse por un técnico calificado en reparación de aparatos electrodomésticos.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

¡CUIDADO! No se deben sumergir ni el cable, ni el enchufe ni la sonda de control de temperatura en agua o en cualquier otro líquido.
PRECAUCIÓN: Para evitar cualquier riesgo de quemadura accidental, dejar que se enfríe totalmente la sartén eléctrica antes de proceder a su limpieza.

1. Una vez terminada la cocción, desenchufar el cable de la toma mural. Esperar algún tiempo hasta que la sartén eléctrica se enfríe.
2. Retirar la sonda de control de temperatura de la sartén eléctrica.
   ¡CUIDADO! La sonda puede estar caliente después de su utilización. Dejar que se enfríe antes de manipularla.
3. Si fuera necesario, frotar la caja y la sonda de control de temperatura con un paño suave y húmedo. Secar totalmente la sonda de control de temperatura y ponerla aparte.
4. **¡CUIDADO!** La sonda de control de temperatura no debe sumergirse en ningún líquido.
5. La base y la tapa de la sartén eléctrica pueden lavarse en el lavavajillas.
6. Para limpiarla a mano, sumergir la sartén eléctrica y su tapa de vidrio en agua caliente con jabón. Limpiar a fondo utilizando una esponja o un paño suave. Enjuagar con agua caliente y secar totalmente.
7. Para las partículas de alimentos tenaces, raspar con un estropajo de plástico. Evitar frotar el acabado antiadherente, pues podría arañarse. No deben usarse stropajos metálicos, ni estropajos o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la sartén eléctrica.

INSTRUCCIONES PARA GUARDAR EL APARATO

1. Desenchufar el aparato y dejar que se enfríe. Nunca debe guardarse la sartén eléctrica mientras esté caliente o aún enchufada.
2. Limpiar la sartén eléctrica a fondo antes de guardarla.
3. Para evitar que se arañe la superficie antiadherente, colocar un papel de cocina en el fondo de la sartén. Guardar la sonda de control de temperatura dentro de la sartén eléctrica, con la tapa puesta.
4. Guardar la sartén eléctrica limpia en su caja o en un lugar seco y limpio.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.







For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com